

新潟県の郷土食に関する研究 (第7報)*

佐渡の飯, 餅, だんごについて (その1) ダンゴ, マキ類 (1)

本間 伸夫, 渋谷歌子, 石原 和夫, 佐藤恵美子

(1980年1月16日 受理)

Foods and Meals in Niigata Prefecture (VII)

Dngo and Maki in Sado Island (1)

Nobuo Honma, Utako Shibuya, Kazuo Ishihara, Emiko Sato

緒 言

先に調査報告^{1,2,3)}した如く, 佐渡の郷土食は, 新潟県内でもかなり特異的であり, 変化に富んでいる。これは長い歴史と独得の風土から生まれ育ったものと考えられる。

この佐渡の郷土食のうち, 特にご飯類, 餅, ダンゴ及びマキ類を取り上げ, 行事との関連, いわれ, 製造の実態, 材料, 方法などを調査した。本報においては, ダンゴ及びマキ類について調査したものうち, その種類, 分布, 製造の状況などについての結果を報告する。

調 査 方 法

1) 調 査 事 項

既報^{1,2,3)}の結果に, 文献^{4,5,6,7)}を参考として第3表に示した20種のだんご及びまき類を取り上げ, アンケート調査カード (第1表) に示す項目について調査を行った。

2) 調 査 方 法

調査は, 聞き取り (一般市民を対象として本学々生による) 及び調査カードの郵送による依頼 (一般市民, 本学卒業生) により当たった。調査時期は昭和54年5月～8月。調査対象について, 職業, 地域などの指定はしなかった。

3) 調査地域の区分と調査家庭の分布

佐渡は一つの島であるが, その歴史, 風土から明確な地域性が認められる。調査結果をまとめるに

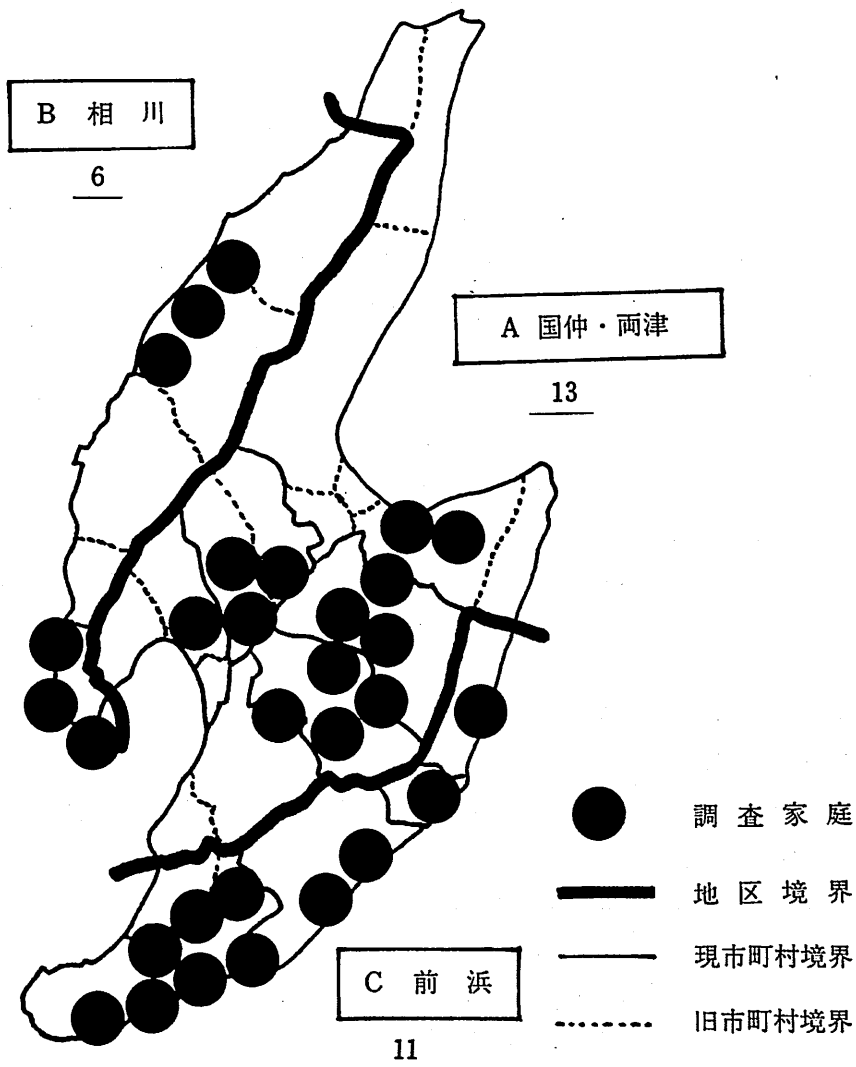
* 前報は文献³⁾

第2表 佐渡の地域区分

地域区分	所属市町村
A 国仲・両津地	両津市（旧岩首村を除く）、新穂村、金井町、畑野町（旧松ヶ崎村を除く）、佐和田町、真野町
B 相川地区	相川町
C 前浜地区	両津市岩首、畑野町松ヶ崎、赤泊村、羽茂町、小木町

当って、文献^{8,9)}を参考として、第2表、第1図に示す如く区分した。

また調査家庭の分布を第1図に示した。全調査戸数は30戸。家庭の職業は農業のみ7，農業その他13，漁業のみ1，漁業その他1，その他のみ8戸であった。



第1図 佐渡の地域区分と調査家庭の分布

結果及び考察

調査結果を第3, 4, 5表に整理して示した。No. 1～20のダンゴ・マキ類の他に、各調査家庭でつけ加えたものをその他としてまとめて示した。

1) 名称及び作り方についての知識

第3表のⅠ' (%) はダンゴ・マキ類のおおのの知名度ともいうべきものであり、Ⅱ' (%) は更に作り方まで知っているかどうかを示すものである。100Ⅱ' / Ⅰ' の高い方がより深く理解している事になる。

知名度が最も高いのは枕ダンゴであり、作り方最も良く知られている。この枕ダンゴは死者の枕もとに供えるものとして全国的に作られているが佐渡においてもかなり普遍的に作られていると考えられる。知名度は次いで、黍ダンゴ、タイゴロウ、蕎麦粉ダンゴ、オコシガタ、ヤセウマ、黒米ダンゴ、シンコウが高い。

逆に知られていないのが針千本ダンゴ^{4,5)}であり、ミヤゲダンゴもまた知名度が大変低い。類似または同一のものでありながら名称が異なるために、それぞれの知名度が低くなる場合も考えられる。ゴロダイフ、デンジャクマキはその例に該当する。マキ類としてゴロダイフ、ゴロマキ、タイゴロウ、デンジャクマキを合わせると知名度は106.7%、ヤセウマ類としてクジラダンゴ、ヤセウマ、シンコウを合わせたものは、150%*にもなる。

作り方までの知識の程度を示すⅡ'値は、枕ダンゴがやはり最も高く、次いで、オコシガタ、タイゴロウ、ヤセウマ、シンコウであった。これらの100Ⅱ' / Ⅰ' もまた89.3～100と高い数値である。これに対して知名度は高いが作り方では知らないという人の多いのが、蕎麦粉ダンゴ、黒米ダンゴ、黍ダンゴであり、100Ⅱ' / Ⅰ' も72.7～75.0と低くなっている。かなりよく伝承されつつあるものと、忘れ去られようとしているものの違いが、この100Ⅱ' / Ⅰ' 値に現われていると考えられる。その極端な例が、小麦ハナタカダンゴ、メカスダンゴ、ゴロダイフ、デンジャクマキであり、急速に忘れ去られつつあるのではないかと危機の念を抱かされる。

2) 自家製の過去及び現在

第3表(Ⅲ)に示す如く、知名度が高く、作り方よく知られている枕ダンゴ、タイゴロウ、オコシガタ、ヤセウマ、シンコウ、それに迎えダンゴが現在において良く作られている。

過去と現在を比較すると、全体としてはそれ程減少していない。しかし過去と現在ではその内容が著るしく変化している。Ⅲ' / Ⅲ' 値でみると、極端に減少しているデンジャクマキ、メカスダンゴ、蕎麦粉ダンゴ、黒米ダンゴ、吹雪ダンゴであり忘れ去られようとしている。逆に増加しているのも多く、クジラダンゴ、枕ダンゴ、オチツキダンゴ、迎えダンゴの著るしい増加は理解に苦しむ。この原因としては、過去の事はよくわからないため数値が低くなりがちである事と、これらはほとんどが法

* 後述の如く、一部の地域では、シンコウがヤセウマの別名ではなく、オコシガタの別名となっている。そのためこの数値は不完全であるものの、かなり近い事は確かである。

第3表 ダンゴ・マキ類の名称、作り方及び過去、現在の自家製の割合*

ダンゴ・マキ類	(I)名前を知っている				(II)作り方を知っている				100II'	(III)自家製								III'
	(I')計 (%)				(II')計 (%)				I'	過去				現在				(III')計 (%)
	地 域		計 (%)	1000 II'	地 域		計 (%)	1000 II'	地 域		計 (%)	1000 II'	地 域		計 (%)	1000 II'		
	国仲	相川			前浜	国仲			相川	前浜			国仲	相川			前浜	
1 あやめだん	4 30.8	2 33.3	3 27.3	9 30.0	2 15.4	2 33.3	3 27.3	7 23.3	77.8	2 15.4	2 33.3	1 9.1	5 16.7	2 15.4	0 0	2 18.2	4 13.3	0.80
2 おこしがた	8 61.5	2 33.3	10 90.9	20 66.7	8 61.5	1 16.7	10 90.9	19 63.3	95.0	7 53.8	1 16.7	6 54.5	14 46.7	4 30.8	1 16.7	7 63.6	12 40.0	0.86
3 ゴロダ	2 15.4	0 0	0 0	2 6.7	1 7.7	0 0	0 0	1 3.3	50.0	0 0	0 0	0 0	3 27.3	3 10.0	0 0	1 16.7	5 45.5	6 20.0
4 クジラゲン	0 0	1 16.7	6 54.5	7 23.3	0 0	1 16.7	6 54.5	7 23.3	100	0 0	0 0	3 27.3	3 10.0	0 0	1 16.7	5 45.5	6 20.0	2.00
5 ゴロ	3 23.1	3 50.0	1 9.1	7 23.3	3 23.1	2 33.3	1 9.1	6 20.0	85.7	3 23.1	1 16.7	0 0	4 13.3	2 15.4	0 0	2 18.2	4 13.3	1.00
6 タイゴ	8 61.5	3 50.0	10 90.9	21 70.0	7 53.8	2 33.3	10 90.9	19 63.3	95.0	6 46.2	1 16.7	5 45.5	12 40.0	4 30.8	2 33.3	7 63.6	13 43.3	1.08
7 でんしやくまき	2 15.4	0 0	0 0	2 6.7	1 7.7	0 0	0 0	1 3.3	50.0	1 7.7	0 0	0 0	1 3.3				0	0
8 針干本だん	13 100	1 16.7	5 45.5	19 63.3	13 100	1 16.7	5 45.5	19 63.3	100	10 76.9	1 16.7	3 27.3	14 46.7	7 53.8	0 0	5 45.5	12 40.0	0.86
9 やせうま	2 15.4	1 16.7	7 63.6	10 33.3	1 7.7	1 16.7	7 63.6	9 30.0	90.0	2 15.4	1 16.7	5 45.5	8 26.7	0 0	0 0	3 27.3	3 10.0	0.38
10 ふぶきだん	1 7.7	0 0	2 18.2	3 10.0	1 7.7	0 0	1 9.1	2 6.7	66.7	1 7.7	0 0	2 18.2	3 10.0	1 7.7	0 0	1 9.1	2 6.7	0.57
11 小麦はなだん	2 15.4	0 0	9 81.8	11 36.7	1 7.7	0 0	4 36.4	5 16.7	45.5	1 7.7	0 0	5 45.5	6 20.0				0	0
12 めかすだん	12 92.3	5 83.3	11 100	28 93.3	11 84.6	4 66.7	10 90.9	25 83.3	89.3	5 38.5	2 33.3	1 9.1	8 26.7	10 76.9	4 66.7	6 54.5	20 66.7	2.50
13 まくらだん	8 61.5	2 33.3	11 100	21 70.0	6 46.2	1 16.7	8 72.7	15 50.0	75.0	7 53.8	1 16.7	6 54.5	14 46.7	1 7.7	0 0	1 9.1	2 6.7	0.14
14 そぼだん	7 53.8	3 50.0	9 81.8	19 63.3	6 46.2	2 33.3	6 54.5	14 46.7	73.7	6 46.2	1 16.7	5 45.5	12 40.0	1 7.7	0 0	2 18.2	3 10.0	0.25
15 クロゾメだん	1 7.7	0 0	0 0	1 3.3	1 7.7	0 0	0 0	1 3.3	100									
16 みやげだん	4 30.8	0 0	2 18.2	6 20.0	2 15.4	0 0	2 18.2	4 13.3	66.7	1 7.7	0 0	0 0	1 3.3	2 15.4	0 0	2 18.2	4 13.3	4.00
17 おちつきだん	7 53.8	5 83.3	10 90.9	22 73.3	4 30.8	3 50.0	9 81.8	16 53.3	72.7	3 23.1	0 0	6 54.5	9 30.0	1 7.7	2 33.3	3 27.3	6 20.0	0.67
18 きびだん	6 46.2	3 50.0	5 45.5	14 46.7	6 46.2	2 33.3	5 45.5	12 40.0	85.7	1 7.7	0 0	2 18.2	3 10.0	6 46.2	1 16.7	5 45.5	12 40.0	4.00
19 むかえだん	12 92.3	6 100	1 9.1	19 63.3	12 92.3	4 66.7	1 9.1	17 56.7	89.5	8 61.5	1 16.7	0 0	9 30.0	6 46.2	4 66.7	1 9.1	11 36.7	1.22
20 しんこう	102	37	102	241 40.2	86	26	87	199 33.2	82.6	64	12	50	126 21.0	47	15	52	114 19.0	0.94
小 計	102	37	102	241 40.2	86	26	87	199 33.2	82.6	64	12	50	126 21.0	47	15	52	114 19.0	0.94
21 てっぼうまき	1			1	1			1						1			1	
22 こしかけだん	1			1	1			1						1			1	
23 せんまき		1		1		1		1							1		1	
24 そなまき			1	1			1	1								1	1	
25 の他				1			1	1								1	1	
26 千粒だん				1			1	1								1	1	
27 ねせまき				1			1	1								1	1	
計	105	38	105	248	89	27	90	206		64	12	52	128	50	16	55	121	

* 空欄は全地域について数値0の場合。

第4表 ダンゴ・マキ類をつくる行事、目的その他の数* 及びいわれ

ダンゴ・マキ類	(ア) ひな祭り	(イ) 端午の節句	(ウ) 祭り、祝いごと	(エ) 彼岸、お盆	(オ) ねはん会	(カ) 死人の枕もと、葬式	(キ) 法事、仏事	(ク) おやつ	(ケ) 代用食、米	(コ) その他	計	いわれ及び注記
1 あやめだんご			3 ⁰ 1 ¹ 4		100 1		300 3			0 12 ^c 3	7	{ 夏越しの祝い(A1) ¹ 、もくぐり(C1) { とみやめの咲く頃(節)(C1)
2 おこしがた	519 16		300 3								23	
3 ゴロケイワ											7	死者の魂をなくさめる(C1)
4 クラダんご	010 1					002 2	004 4	011 2			7	
5 ゴロマキ		221 5									20	{ 佐の床室からカヤマキ(明マキという)を持参 { (A1)、畑野、田舎時のおやつ(C3)、名前は田、 { 桶より山来(C1)
6 クイゴロワ		637 16						103 4			1	
7 でんしやくまき		100 1									19	d 節席のお堂などで子供に振ってあげる(A3)
8 針子本だんご	010 1				130 013 ^d		005 5				8	{ 8 吹雪にあわぬよう指る(C1)、師走8日につく { る(A1、C4)
9 ややせうまき			104 5 ^e				001 1	010 1	100 1		2	f 7月7日の神に祭る。
10 ふおきだんご										001 ^f 1	6	{ 石臼の目につまんだ指でつくるのでこの名前が { 生まれた(A1)
11 小豆はななかだんご								100 1	102 3		25	{ うでると思くなる、白くなると近所に死人が出 { る(A2、B2)
12 めかすだんご						11510 26		300 3	223 7		10	g 冬期間の夜食おやつ(C1)
13 まくらだんご						100 1	101 2	501 ^g 6	120 3		12	仏様に食べさせるため(A1、C1)
14 そぼろだんご											2	祝いの最期に出す(C1)
15 クロゴノだんご										01 ^h 0 1	10	h やかい(?)の中に入れる(B1)
16 みやげだんご			402 6	101 2				322 7	101 2		13	仏様に食べさせるため(A3、C3)
17 おちつきだんご				724 13	31 ⁰ 4		111 3				18	{ 1 ⁱ 2月9日、シャニョライ(釈迦如来?)に供える { (B1)
18 きびだんご											197	仏様に食べさせるため(A1)
19 むかえだんご	731 11										1	{ 日蓮、龍の口の法難を忘れぬため、6月12日につ { くる(C1)
20 しんこう			18	15	18			27	16		5	願かけなどの時に用いる(C1)
小計	29	22	18	15	16	18	18	27	16		8	{ 米客にすぐに食べさせるからこの名前が生まれた { (C1)
21 てっぽうまき		100 1		100 1							1	
22 こしかけだんご											1	
23 粧まき		010 1								001 1	1	
24 のなまき										001 1	1	
25 千粒だんご		100 1								001 1	1	
26 ねせまき			001 1								2	
27 とびき											205	
計	29	25	19	16	18	29	18	27	16	8	205	

* (A) 国仲・岡津地方、(B) 相川地方、(C) 前浜地方、計の順に記載。空欄はその項目数が0の場合。 † 各地区の例数。

事、仏事のためのものである事から、現在においてはこれら行事を派手に行う習慣となったための2点が考えられる。

その他知名度が高い、オコシガタ、タイゴロウ、ゴロマキを含め、ヤセウマ、シンコウも現在においてもよく作られており、佐渡島民の食生活において、依然として重要な役割を果たしているものと考えられる。

3) ダンゴ・マキ類を作る目的、行事及びそれらの「いわれ」

結果を第4表に示した。新潟県内においては、ダンゴ・マキ類の大部分は行事食として作られる事が多い¹⁾。この点については佐渡においても例外ではない。

各ダンゴ・マキ類と行事との関係はかなり明確であり、少なくとも同一家庭では、一種類のものが性格を異にした行事のために作られる事は多くない。逆に言えば、一軒の家庭で一行事のために作られるダンゴ・マキ類の種類は少なく、多くの場合一種類である。

ひな祭りにはオコシガタとシンコウが大部分の家庭で作られる。第2図で考察する如く、この場合のシンコウはオコシガタの別名であると云って良いので、ほとんど全部がオコシガタである。

端午の節句は完全にマキ類のみである。

ねはん会(2月15日)も特徴があり、ヤセウマとシンコウのみと云って良い。この場合のシンコウは第2図で考察する如く、ヤセウマの別称であるので、ほとんど全部がヤセウマとなる。C地区ではねはん会にダンゴ・マキ類を作る習俗は見当たらない。

彼岸・お盆は迎えダンゴ(送りダンゴ、腰掛けダンゴ、ミヤゲダンゴ)のみである。

死人の枕もと、葬式には全島的に枕ダンゴである。法事・仏事は多様な性格があるので、ダンゴ・マキ類もまた多種多様である。中でも、C地区のクジラダンゴは独得である。

祭り・祝い事も多様であるので、ダンゴ・マキ類もまた多種多様であり、中でもアヤメダンゴは独得である。

おやつ、代用食・節米のためには雑穀及び不良米のダンゴが多い。第3表の結果によれば、これらのダンゴは著しい減少の傾向にある。

4) ダンゴ・マキ類の異称、別名

文献記載のものと合わせて、第5表にまとめて示した。

マキ類はいくつかの種類があるとともに、異称、別名が多い。第5表の結果をみると、お互いに名称が入り混っていて混乱している。マキ(又はゴロマキ)はネセマキであってアンを入れないものであり、これに対して、タイゴロウはアンが入ったものであ⁴⁾るが通常の解釈と考えられる。しかし続報¹¹⁾のデータによれば、ゴロマキの100%にアンが入っているのは良いとして、タイゴロウもその77.8%がアン入りである。この事から、名称も内容も一定していない事がわかる。

シイナなどの不良米を用いるメカスダンゴや黒米ダンゴは総称的にシイナダンゴの名前を持っているものと考えられる。

最も問題となるのは、オコシガタ、クジラダンゴ、ヤセウマ(ヤセゴマ)、シンコウ(シンコダン

第5表 ダンゴ・マキ類の異称、別名

ダンゴ・マキ類	本調査に現われたもの	文献記載のもの
1 あやめだんご	オンガタ (A2)* タイゴロウ (A1), ゴロマキ (A1) タイゴロウ (A1), ネセマキ (C1)	あぶり団子 ⁴⁾ , 極楽団子 ⁴⁾
2 おこしがた		おしがた ⁴⁾⁵⁾⁶⁾ , おこしまんじゅう ⁴⁾
3 ゴロダイフ		ごろだゆう ⁴⁾
4 クジラだんご		やせごま ⁵⁾
5 ゴロマキ		まき ⁴⁾ , ごろだゆう ⁴⁾ , ねせまき ⁴⁾
6 タイゴロウ	{ヤセゴマ (A4), シンコダngo (A1) シヤカダngo (A1), クレラダngo (C1)}	デングロマキ ⁴⁾
7 でんしやくまき		連雀まき ⁵⁾
8 針千本だんご		やせごま ⁴⁾ , シンコ ⁴⁾
9 やせうま		きび団子 ⁴⁾
10 ふぶきだんご		
11 小麦はなたかだんご	シイナダngo (A2) シイナダngo (A2), メカスダngo (A1)	クロゴメダngo ¹⁰⁾
12 めかすだんご		
13 まくらだんご		枕だんご ¹⁰⁾
14 そばこだんご		
15 クロゴメダngo		
16 みやげだんご	オクリダngo (A1) オツキダngo (A1) オクリダngo (A1), コシカケダngo (C1) {シンコダngo (A1), シンコ (A1) ヤセウマ (A2), オンガタ (A2)}	おつつき団子 ⁴⁾
17 おちつきだんご		
18 きびだんご		
19 むかえだんご		ヤセゴマ ⁴⁾ , ヤセウマ ⁴⁾
20 しんこう		

* A: 国仲, B: 相川, C: 前浜, 数値は例数。

金太郎飴的ダngo	押し型ダngo	例数
ヤセウマ (ねはん会)	シンコウ (ねはん会 法事・仏事)	オコシガタ (ひな祭り)
ヤセウマ (ねはん会 法事・仏事)	シンコウ (ひな祭り)	オコシガタ (ひな祭り)
ヤセウマ (法事・仏事)		オコシガタ (ひな祭り)
クジラダngo (法事・仏事)		オコシガタ (ひな祭り)

□ : 主として用いられる名称 () : 作る主な行事

第2図 オコシガタ, シンコウ, ヤセウマ, クジラダngoの関係

ゴ)の関係である。本調査の結果からすると、これら4者はお互いに名称が重なり合っているの、このままでは4者は同一のものになってしまう。しかし統報¹¹⁾にある作り方から解析すると、この4者は押し型を用いるものと金太郎飴的の作り方をするものの2種類となる。シンコウにこの2通りの作り方のものが含まれている事がわかったので、シンコウは同一名称でありながら、押し型ダンゴと金太郎飴的ダンゴの両者を意味している。第5表と統報¹¹⁾の作り方から総合して、シンコウを中心とした、ヤセウマ、オコシガタの関係は第2図の如くにまとめる事ができる。なおクジラダンゴは主として前浜地区で作られるもので、ヤセウマの異称である。但し作るための行事を異にしている。

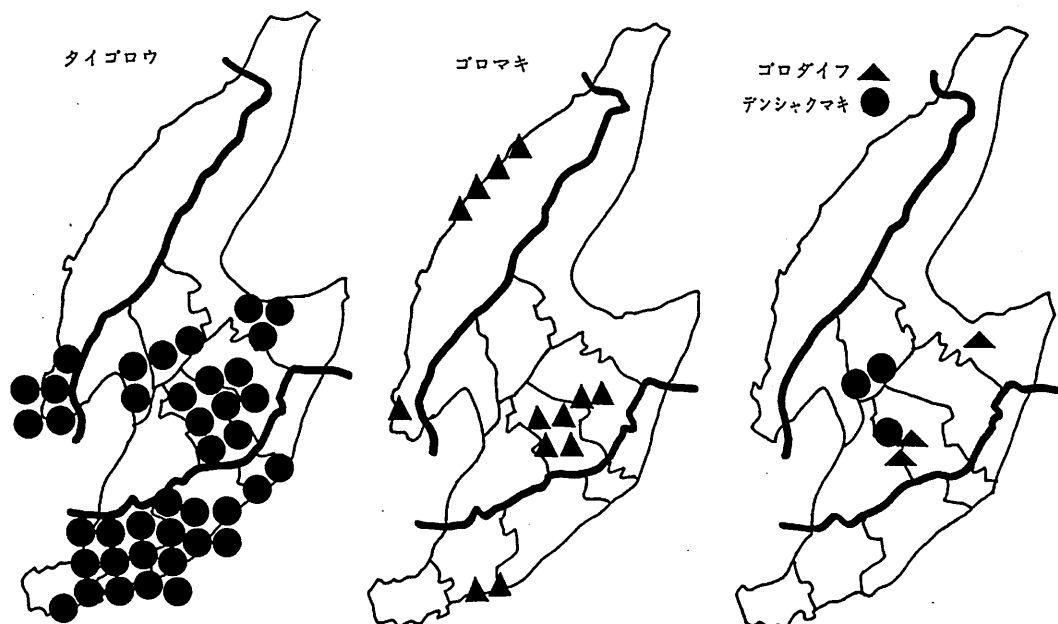
迎えダンゴ、腰掛けダンゴ、送りダンゴ等の関係はお盆及び彼岸の行事の時間的経過と関連して細かい区別があるものと考えられる。

5) 地域性について

地域性をみるために、各項目について解答を寄せられた調査家庭の分布を地図上に求めた。島民との関わり合いの程度を示す指標として名称及び作り方の知識を選んだ。指標としては、自家製数でも良いが、傾向が同じ上に数が少なくなるので、上記の知識を選び図に示した。

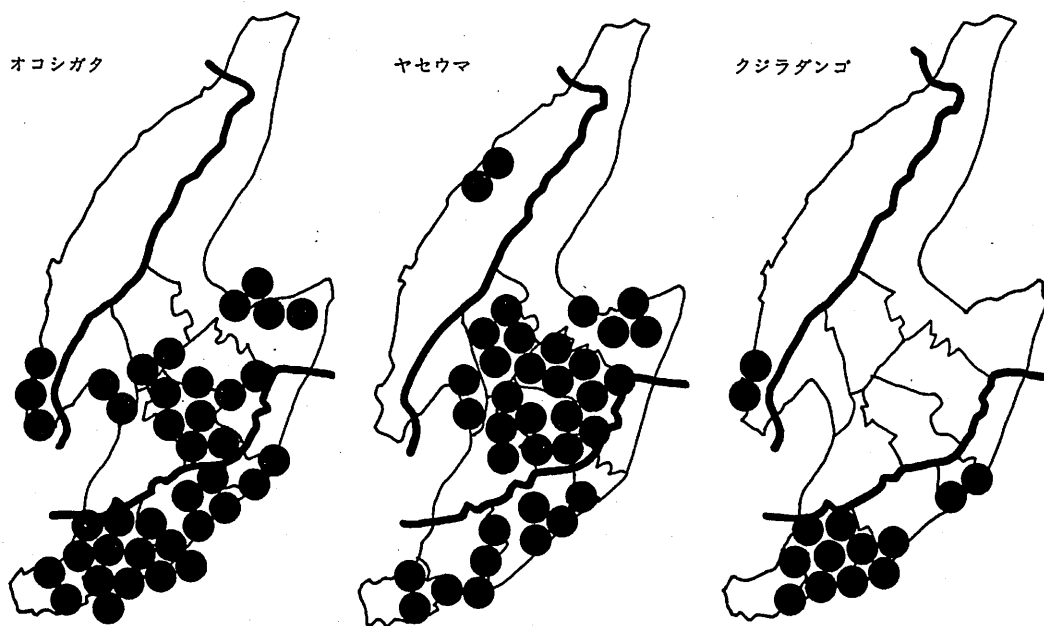
ダンゴ・マキ類のうち、枕ダンゴ、迎えダンゴ、雑穀ダンゴ類は地域性が期待できないので除き、マキ類(第3図)及びお互いに関連のあるオコシガタ、ヤセウマ、クジラダンゴ、シンコウ(第4、5図)についてその分布を求めた。

マキ類ではタイゴロウが最も広く認識されているが、相川町高千地区ではこの名称が知られてなく、ゴロマキのみである。ゴロマキは数少ないがA、B、C3地区に分布し、ゴロダイフ、デンシャクマキはA地区にのみ分布している。

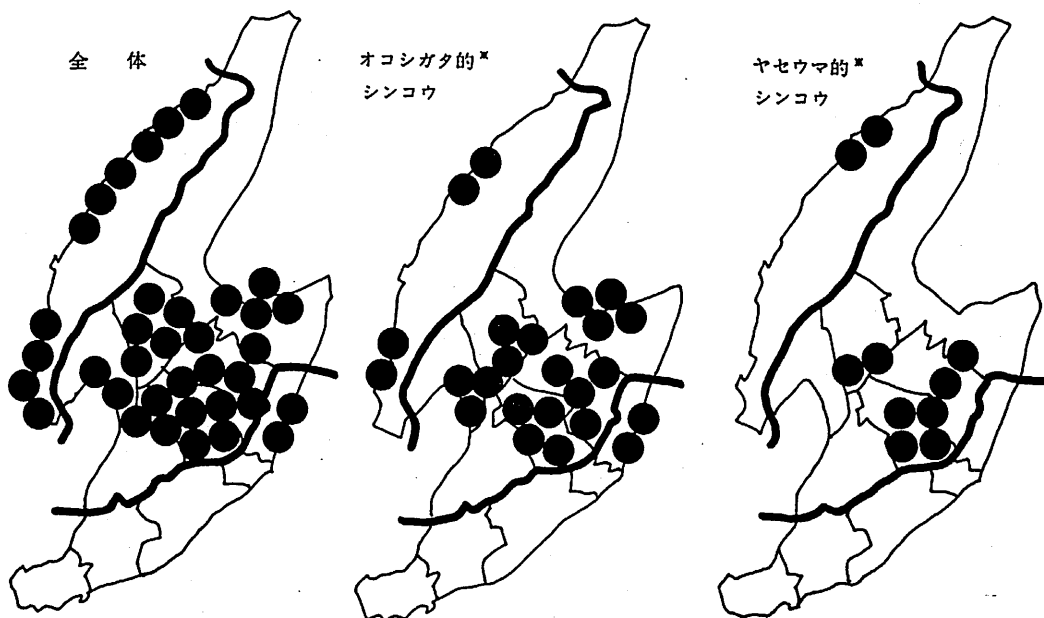


第3図 マキ類についての知識(名称、作り方を知っているを各1点とする)

オコシガタ、ヤセウマ、クジラダンゴ、シンコウについてみると、幾つかの特徴が認められる。クジラダンゴはほとんどC地区に分布してA地区にない。逆にシンコウはA、B地区にのみあって、C



第4図 オコシガタ、ヤセウマ、クジラダンゴについての知識
(名称、作り方を知っているを各1点とする)



第5図 シンコウについての知識 (名称、作り方を知っているを各1点とする)

* 作り方から判断したもので、不明確なものは除いてある。

地区にあっても両津市岩首地区のみに認められる。この岩首地区はA地区に入れる方が妥当であったとも考えられる。

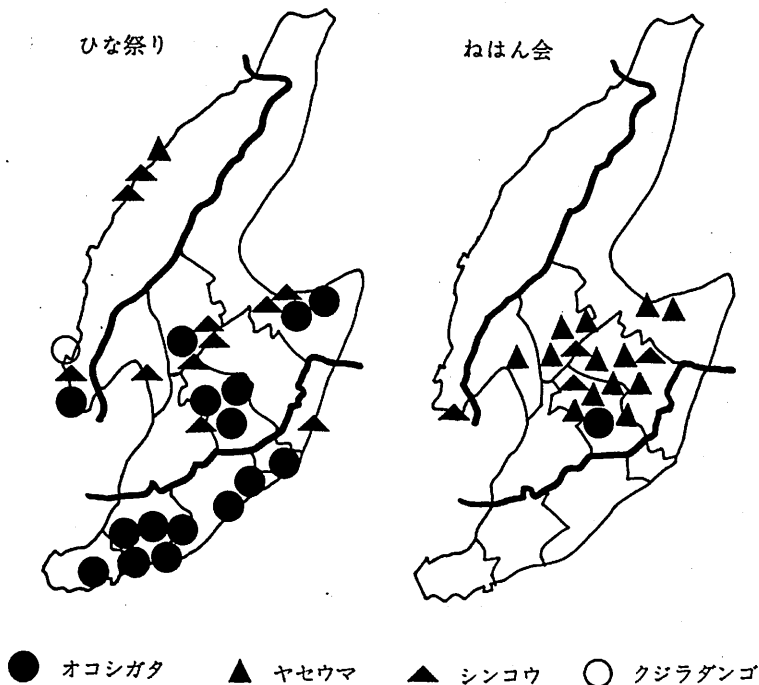
オコシガタ（オシガタ）は相川町高千地区を除いて広く分布しているが、この高千地区にはシンコウの名称を持つオコシガタが分布している。この事から、押し型を使うダンゴは全島的に分布している事になる。

金太郎飴的ダンゴであるヤセウマは、相川町二見地区、両津市岩首地区を除いて広く分布している。この両地区にはヤセウマ的シンコウも分布していない。しかし、クジラダンゴはヤセウマの別称であるので、この金太郎飴的ダンゴはほぼ全島に分布しているものと考えられる。

シンコウは前述の如く、主としてA、B地区に分布している。シンコウは異称、別名の項で考察した如く、オコシガタ的とヤセウマ的に分けられる。前者の方が優勢であるものの、その分布に著るしい差は認められない。何故この様に別のダンゴが同じ名称で呼ばれるのか興味が持たれる。この点更に検討を必要とする*。

行事の立場から、ダンゴ・マキ類と地域性を検討すると幾つかの特徴が認められる。

ひな祭りは全島で行われており、主としてオコシガタとシンコウが作られる。シンコウは押し型を



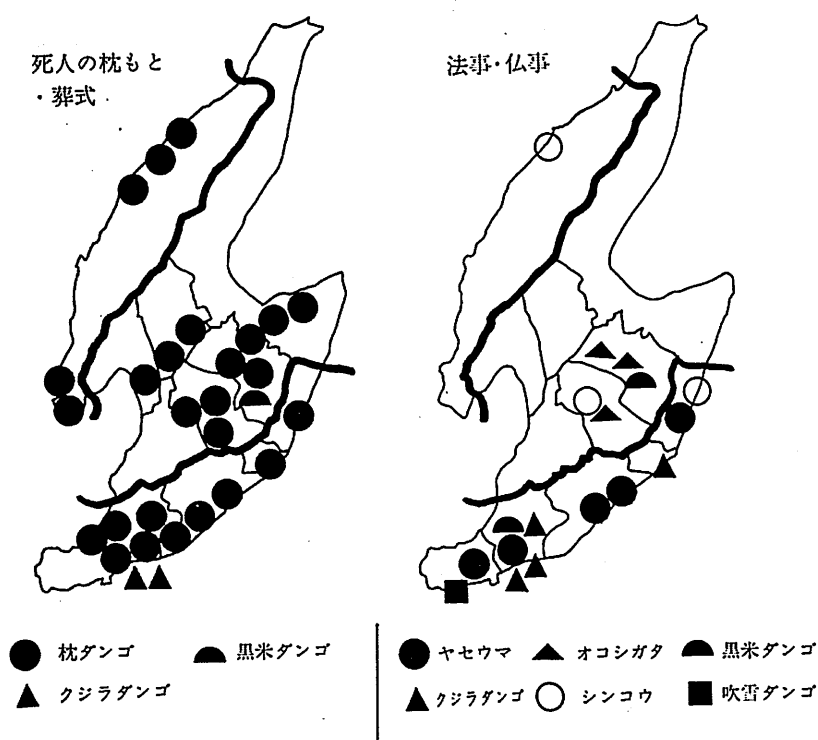
第6図 ひな祭りとねはん会に作るダンゴ類

* シンコウはシンコ、シンコダンゴの別名がある如く、新粉（ウルチ米粉）を用いるダンゴき総称的な名前ともとれるが、統報¹¹⁾に示す如く、大多数の場合、ウルチ米とモチ米の粉を混ぜて作られているので、この考えも適切ではない。

用いるオコシガタ的シンコウである。オコシガタはC地区で主であり、A、B地区では従である。A、B地区ではシンコウが主である（第6図）。

ダンゴ・マキ類を作ってねはん会を行う事は主としてA地区で行われ、特にC地区では認められない。ヤセウマとヤセウマ的シンコウがこの行事のために作られるが、前者が優勢である（第6図）。

葬式を含めて法事・仏事を作るダンゴ・マキ類にも地域性が認められる（第7図）。C地区でのみ作られると云ってよいクジラダンゴはこうした行事にのみ供される。A地区ではねはん会に作れるヤセウマはC地区ではねはん会はなく、替りに法事・仏事に供されている。一般にC地区は法事・仏事がかなり丁寧に行われている事を窺い知る事ができる。



第7図 死人の枕もと・葬式と法事・仏事に作るダンゴ類

以上のデータから、佐渡3地区の特徴と共通な事実を整理すると次の如くなる。

- i) マキ類は全島で作られ、そのほとんどが端午の節句のためである。
- ii) お盆、彼岸には迎えダンゴなどを作る事も全島共通。
- iii) 死者の枕もとに枕ダンゴが供えられる事も全島共通。
- iv) A地区……ひな祭りはオコシガタとオコシガタ的シンコウ、法事・仏事にはオコシガタを作る。
ねはん会主としてヤセウマ。
- v) B地区……ひな祭りはシンコウが多い。
- vi) C地区……ひな祭りはオコシガタ。葬式、法事・仏事にはこの地区のみといってよいクジラダン

ゴが供される。ヤセウマも法事・仏事のために作られる。シンコウはほとんどない。

ま と め

県下の郷土食に関する研究として、佐渡のダンゴ・マキ類について、島民がどの程度知っているか、どの程度作っているか、どのような目的で作るのかなどについて調査し、その結果をまとめた。

まとめるに当たって、佐渡を国仲・両津地区、相川地区、前浜地区の3地区に分けて考察した。この地域区分は、ダンゴ・マキ類についてもかなり良くあてはまり、ほぼ妥当であった。

予め示した20種のダンゴ・マキ類についての知識（名称、作り方）は、枕ダンゴ、オコシガタ、タイゴロウ、ヤセウマ、シンコウ等について高い。メカスダンゴ、ソバコダンゴ、黒米ダンゴ、キビダンゴなどは名前は知っているが、作り方は知らない場合が多く、忘れ去られようとしている。文献にある針千本ダンゴは知名度0であった。

名前と作り方が良く知られている枕ダンゴ、タイゴロウ、オコシガタ、ヤセウマ、シンコウなどは現在においても良く作られている。これに対して、不良米や雑穀ダンゴの自家製は過去に比して、現在では極端に減少している。

これらのダンゴ・マキ類は異称、別名が多いが、シンコウはその作り方から、ヤセウマ的のものと、オコシガタ的のものの2通りがある事を認めた。またアンが入ったものがタイゴロウ、入らないものがゴロマキという区別も必ずしも明確なものではない。

行事との関係をみると、端午の節句はマキ類、ひな祭りはオコシガタ、ねはん会はヤセウマ、彼岸・お盆には迎えダンゴ、死人の枕もとには枕ダンゴなどを供した。

地域性について検討すると、前浜地区のみといって良いクジラダンゴ、国仲地区と相川地区のみにあるシンコウ、ねはん会にダンゴやマキを作らない前浜地区などと、各地区ダンゴ・マキ類についても興味ある違いを示す事が認められた。

本報告を終るに当たり、本調査に御回答を寄せられた方々、調査に協力して頂いた佐渡出身の本学卒業生及び在学生に深謝致します。

文 献

- 1) 本間伸夫、渋谷歌子、目黒香代、佐藤恵美子、石原和夫：県立新潟女子短大研究紀要，No. 16，117（1979）
- 2) 渋谷歌子、本間伸夫、佐藤恵美子、石原和夫：県立新潟女子短大研究紀要，No. 16，143（1979）
- 3) 渋谷歌子、本間伸夫、佐藤恵美子、石原和夫：県立新潟女子短大研究紀要，No. 16，153（1979）
- 4) 山本誠之助：佐渡のたべもの，食品衛生協会佐渡支部，相川（1973）
- 5) 柳田国男：分類食物習俗語彙，角川書店，東京（1974）
- 6) 新潟県大百科事典，新潟日報事業社，新潟（1977）
- 7) 新潟県民百科事典，野島出版，三条（1977）
- 8) 佐渡郡・両津市教育研究会：概観佐渡，概観佐渡刊行委員会，金井町（1964）
- 9) 藤岡謙二郎：佐渡の歴史地理，古今書院，東京（1971）
- 10) 浜口一夫：佐渡の味，野島出版，三条，（1979）
- 11) 本間伸夫、渋谷歌子：県立新潟女子短大研究紀要，No. 17，119（1980）